

## クレームブリュレ サフラン風味

黄金色に料理を染め上げ、独特の風味付けが出来るサフランを使ったデザートです。マイルドな甘さとなめらかな舌触りがお子様にも好まれ、濃い黄色の生地と芳しいサフランの香りが印象的。IHクッキングヒーターなら細かい火力調節が簡単に出来るから、材料を上手に温めるのも簡単。仕上げにセルフィーユを器に飾って色のアクセントに…。IHクッキングヒーターで作ったツヤツヤ輝くどろけるサフランで、家中みんなで暑い夏を元気に楽しんでみませんか。

エネルギー(1個)  
186kcal

たんぱく質: 4.9g  
炭水化物: 15.0g

脂質: 11.8g  
塩分: 0.1g



## 材料(10個分)

牛乳 2cup  
生クリーム 150cc  
サフラン 0.2g  
卵 (M) 4個  
卵黄 2個  
グラニュー糖 100g

グラニュー糖 大さじ 5

(飾り用)  
セルフィーユ 適量

## 調理手順

IH Cooking Heater Recipe

- 鍋に牛乳とサフランを入れて加熱し、沸騰直前でスイッチを切って冷めるまでそのままにし、十分にサフランの色を出します。



## POINT!

十分にサフランの色が付くまでそのままにしておきましょう。

1. を漉して再び鍋に入れ、生クリーム、グラニュー糖を加え、再び沸騰直前まで温めて冷まします。

- ボウルに卵と卵黄を溶きほぐし、2. を少しずつ加えながら溶きのばして器に入れ泡を取り、布巾を敷いたオーブンプレートに2. をのせ、型の高さの1/4までお湯を注ぎ、140℃のオーブンで40分焼き上げます。



## POINT!

少しずつ加えていくことで材料の混ざりが良くなります。卵は十分溶いておきましょう。



## POINT!

型の高さの1/4までお湯を注ぎ、蒸し焼きにしましょう。

3. を冷まし、冷蔵庫に入れて冷やします。

- 表面にグラニュー糖(1個につき大さじ1/2)をかけて、バーナーで焦がします。

【調理時間 60分】